

Scuola Infanzia v. Como sez. E

Scuola Infanzia Cancelliera sez.A

LABORATORIO SCIENTIFICO “ Dall’oliva all’olio”



Il progetto “ *Dall’oliva all’olio, oro del territorio*” è un progetto didattico-educativo volto a far conoscere ai bambini gli aspetti salutistici di questo prodotto, ed inoltre a far conoscere loro i prodotti specifici del nostro territorio.

Le finalità principali del progetto sono le seguenti:

- far conoscere agli alunni i prodotti specifici del territorio.
- far scoprire gli antichi sapori della nostra terra.
- educare ad una sana alimentazione .

Il nostro lavoro scientifico è partito con una riflessione sull'Autunno...

Molti alberi durante la stagione autunnale cominciano a perdere le foglie, fino ad apparire completamente spogli al sopraggiungere dell’inverno, ma ci sono piante come il pino, l’abete, l’ulivo, ecc., che perdono poche foglie per volta durante tutto l’anno e queste foglie vengono subito rimpiazzate da foglie nuove; in questo modo le piante non rimangono mai senza foglie e sono dette piante sempreverdi. Partendo dall’osservazione dell’albero di ulivo, attraverso immagini viste sul computer lasciamo che i bambini esprimano le loro osservazioni.

Il frutto dell’ulivo è l’oliva.

Conosciamo attraverso la visione del filmato “Mo e la favola dell’olio di oliva” le fasi del ciclo dell’olio, dalla coltivazione al prodotto finito, compresi alcuni strumenti ed i processi di trasformazione.



L'olio messo in bottiglia è pronto per essere utilizzato. Abbiamo ricostruito la storia in sequenza su cartelloni



Abbiamo anche visto “L’uliveto” di Vang Gog e lo abbiamo riprodotto su un cartellone (lavoro di gruppo).



Poi siamo andati presso la Ludoteca di Villa Contarini ed i/le bambini/e hanno riprodotto le piante di ulivo con carta da pacco e foglie vere.

BAMBINI/E AL LAVORO



Il percorso si è concluso con una merenda con pane e olio.
Quasi una merenda d'altri tempi: sembrava la merenda dei nonni!!!



Perché cosa mangiano oggi i bambini?

La scelta è molto ampia, tra dolce e salato, tra snack e merendine di vario genere: patatine, schiacciatine, pizzette, merendine al cioccolato, crostatine con la marmellata o la nutella...

I nonni invece cosa mangiavano?

Buona parte dei nostri nonni faceva merenda con pane, burro e zucchero, (se il burro non c'era pane acqua e zucchero) qualcuno mangiava la marmellata spalmata sul pane, pane olio e sale, pane e olive, pane e pomodori, e altri nonni mangiavano la frutta.

Che differenza tra presente e passato!!!

Forse dovremmo far acquisire corrette abitudini alimentari fin dalla prima infanzia, per avvicinare i piccoli ad una sana alimentazione, presupposto indispensabile per un sano stile di vita .

Doc. Margherita Agostini